

Menus

Semaine du 01 au 03 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<p>Salade verte Vinaigrette moutarde</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Haricots verts et maïs vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate basilic</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Crousti pommes vanille speculoos (compote de pommes, pomme cube, speculoos)</p>	<p>Salade de risetti aux petits légumes</p> <p>Merlu sauce oseille</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Fromage fondu froidou</p> <p>Fruit de saison</p>

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Décongelé





sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus

Semaine du 06 au 10 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le pois chiche	
Taboulé	Salade verte et croûtons vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc 	Potage à la tomate
Clafoutis brocolis pommes de terre mozzarella 	Hoki sauce citron	Rôti de veau au jus	Sauté de porc sauce charcutière	Sauce champignons crémée
Yaourt nature et sucre	Riz	Purée de pommes de terre	Haricot beurre	Torsades
Fruit de saison	Fromage fondu vache qui rit	Emmental	Fromage blanc et sucre	Camembert
	Mousse au chocolat au lait	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 13 au 17 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives aux pommes vinaigrette</p> <p>Boulgour à la Mexicaine </p> <p>Coulommiers</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre </p> <p>Sauté de bœuf provençale</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et radis vinaigrette au miel</p> <p>Parmentier de poisson blanc et céleri </p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Smoothie abricot, pommes, banane </p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais Saint morêt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Tarte au flan </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé




sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 20 au 24 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Le Salsifis 
Cœur de palmier et maïs vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Soupe de pois cassé 	Panais rémoulade aux pommes	Carottes râpées vinaigrette
Omelette aux fines herbes	Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Boulettes au mouton sauce aux olives	Dahl de lentilles corail et riz 	Colin d'Alaska pané et ketchup
Pennes rigate sauce tomate	Chou fleur sauce béchamel	Haricots verts	Fromage frais petit cotentin	Purée de salsifis
Saint Paulin	Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé	Purée de pommes	Pointe de brie
Fruit de saison	Beignet framboise 	Fruit de saison		Ile flottante

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé





sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 27 au 31 mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Betteraves vinaigrette	Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Chou blanc et raisins secs
Sauté de bœuf sauce aux olives	Dés de poisson blanc sauce aux épices	Roti de dinde sauce diable	Gratin pommes de terre épinards et fromage à raclette 	Nuggets de poulet
Semoule	Macaronis	Riz	Yaourt nature et sucre	Courgettes persillées
Emmental	Fromage blanc sucré	Fromage fondu carré	Fruit de saison	Tomme blanche
Compote pomme pêche allégée en sucre	Fruit de saison	Banane topping chocolat		Cake aux myrtilles 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé





sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 03 au 07 Avril 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette	Concombres vinaigrette	Pâté de volaille et cornichons	Carottes râpées et oignons frits	Champignons sauce crème ciboulette
Ragoût de lentilles et légumes 	Cuisse de poulet sauce champignons crémée	Parmentier de poisson blanc au potiron	Omelette	Sauce au thon et à la tomate
Mimolette	Fromage frais cantadou	Yaourt nature et sucre	Ratatouille et blé	Penne Bio semi-complète
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Coulommiers	Bleu d'Auvergne AOP
			Milk shake coco 	Compote pomme fraise allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 10 au 14 Avril 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Printemps	
FERIE	<p>Radis beurre</p> <p>Raviolis au bœuf</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf sauce au romarin</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau sauce barbecue</p> <p>Camembert</p> <p>Moelleux chocolat pépites et crème fouettée</p>	<p>Soupe de concombres, épinards et aneth</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé





sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 17 au 21 avril 2023 Vacances



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Concombres sauce tzatziki	Endives vinaigrette	Crêpe à l'emmental
Sauté de bœuf tomates olives basilic	 Tajine marocain semoule pois chiches	Merlu sauce moutarde à l'ancienne	Nuggets de blé et ketchup	Rôti de porc
Chou fleur	Tomme blanche	Courgettes et Riz	Macaronis	Purée crécy (carottes)
Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage frais chanteneige
Gaufre au sucre		Lacté saveur chocolat	Smoothie banane fraise 	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé




sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Du 24 au 28 avril 2023 Vacances



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte vinaigrette	Tomates vinaigrette	Coquillettes au pesto rouge	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
Boulettes au mouton sauce tomate basilic	Emincé de dinde paprika persil	Pizza poivrons mozzarella 	Rôti de bœuf au jus	Pain de poisson sauce tomate
Boulgour	Haricots beurre et pommes de terre	Salade verte	Purée de pommes de terre	Riz
Cantal AOP	Bûche de lait mélange	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucré	Fromage frais tartare
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison	Lacté saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE